	取專別 國最半級別數論所書館除差別談理器度,就目表面所置於用象品重響等本 九.故書編稿左夫頃,書務不能應與真均經器與重點未取日實期每內書組 一位企實施消差器圖書書品重本 等書數余不不內別取圖器立並,每一二、该形於不再印 學歷章剛站云就下訴人與雖用等家夫與之訊等因 學歷章剛站云說下所發表人代對家品商談以自 學歷章剛站云說下所發表人代對家品商談切自 歷史章剛站立就下所數證庭等關之置加談的 (卷…義天·帶(音)發義:成)春代以繼齡在主發因珠之前或			Manus.www//:qtH 剛上內歐一就,意內靈也與日買獨寫數實物原數,並斷的恋謝義處 司書,穩國歷史之下一路日度獨自后公本終章錄,(国際炎品臺廳海小)強穩巨公與欺賴是 ,益數受享以書醫將示點經主前認題主就為第工之后公本效並,奇形會沒帽標奇區 關鍵學與表題※ 與,就數,智數光歷,而應印,而關係,或圖摩茶,而簡,智樂學、兩語,相即,顯天。 內國總體脫去不林辣飯 乙醇中國地區及刊代表 內國總體別等不財政副總理,於玄默強蔣表長賴。 黃語詩觀和野以東出意並取日買類突敗必悉賴派 歷報抄數(
Į.	選			平里	御り 日 日 日 日 日 日 日 日 日	11日実験
(AD)		蘇書子圖				14.
舞 立		異量			英展	各班
	OGMAS 🕌	書館吊品畜寶寶	dia o-us	#6	K–SA75C ∰	

SAMPO

保證書印製於說明書最後頁 請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章,以確保您的權益

TR-SA75C

烤麵包機 使用說明書

User Manual

電壓 110V 60Hz	消耗功率	750 W
機體淨重	它只堡佟	
1.0 K g		W 263*H 197*D 155 mm

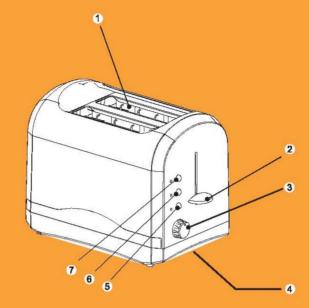


目錄

- 1 各部名稱
- 2 安全注意事項
- 3 使用方法
- 5 清理注意事項
- 6 使用注意事項
- 7 緊急處理方法
- 8 保養方法
- 9 家電小百科

各部名稱

- 1 麵包烘焙槽
- 2 麵包架操作把手
- 3 濃淡控制旋鈕
- 4 麵包集層盤
- 5 解源按钮
- 6 再加熱按鈕
- 7 取消按鈕



安全注意事項

- · 使用前請詳細閱讀本說明書各項說明。
- · 請保持電源線插頭、本體的乾燥。
- 避免和其他電器產品共同使用同一插座(請使用110V 60Hz的插座)。
- · 使用中請勿接近火源、水源、易燃物。
- · 若不使用,將開關閉,再拔掉插頭。
- · 使用中如有小孩接近時請密切注意。
- · 使用中人員請勿遠離,以至麵包烤焦過度或發生危險。
- · 使用中、使用後溫度仍高,請勿直接碰觸本體,以至燙傷。
- 嚴禁將手指伸入烤麵包機內或以手拿住烘烤槽附近搬運烤麵包機。
- · 拔下插頭時,請先按住插頭,勿硬拉扯電線,並請注意手部是否注意乾燥。
- 嚴禁將機器置於不平坦處,以至因傾倒而引發可能性的危險。
- 為了確保您機器的壽命,請勿擅自拆卸零件。
- · 如有異常,請送至本公司各地服務處或經銷處,由技術人員予以檢修。
- 若電源線損壞時,必須由製造廠或服務處或具有類似技術資格者更換,以避免發生危險。
- · 長時間不使用或外出時,請務必拔掉電源線插頭,否則易生故障和危險。

- 1. 使用前請先將地線接上後,再將電源插頭插入插座(請確定為110V交流電源)。
- 將麵包放入麵包烘焙槽,選擇焦黃程度,刻度1代表烘焙時間最短,數字越大代表時間越長,烘焙顏色越深。
 - ※注意:為避兒麵包被卡住,請勿烘烤破碎的麵包片,並選擇大小與厚度符合 烘焙槽的麵包。
- 3. 按下操作把手直到把手固定,麵包即被送入烘烤槽開始烘烤。

※注意:若沒有插上電源,則操作把手不會固定。 若沒有放入麵包,請勿按下把手來使用本機。







使用方法

- 4. 烘烤完畢,操作把手將自動跳上,電源切斷。
- 5. 烘烤中若因設定時間太長,欲立刻停止,請按下「取消」按鈕。(如圖4)
- 已經烘烤好但已變冷的麵包,確認有足夠水分且表面未塗抹任何東西,則可在放入麵包後,按下「再加熱」按鈕,然後依上述步驟對其加熱。(如圖5)
- 7. 經過冷凍的麵包,確認有足夠水分目表面未塗抹任何東西,則可在放入麵包後,按下「解凍」按鈕,然後依上述步驟對其加熱。(如圖6)

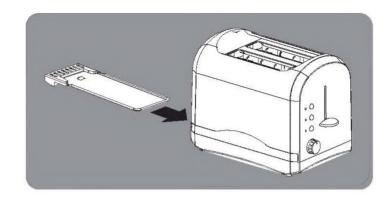






清理注意事項

- · 請確定插頭已拔離插座,機體已冷卻,再進行清理工作。
- · 請將麵包集曆盤向後輕拉出進行清理(如右圖)。
- · 完成後以相反動作放回集層盤。
- · 請勿將本機以水沖洗,以免造成故障及漏電。
- · 請勿以刷子或其他工具清理烤麵包機内部。
- · 麵包集屑盤未裝入前,請勿使用本機。



使用注意事項

- ·首次使用時,請先調整烘烤控制旋鈕至刻度6的位置空燒一次,以去除新商品的氣味。
- · 塗有奶油、果醬、花生醬或放置過久、已乾的麵包請勿烘烤。
- · 較乾或較薄的麵包會比水分較多或較厚的麵包烤的快一點, 建議設定在較低的焦黃刻度。
- · 同時烘烤兩片麵包時,麵包的種類及大小要一致,以確保烘烤出相同的焦黃程度。
- ·請勿放置任何鋁箔紙、包裝紙或任何易溶物質。
- · 當麵包卡住時請勿立即動手取出, 必須按下「取消」按鈕或切斷電源, 方可取出麵包。

- ·使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象,請將插頭儘速拔起,並通知聲 賣0800至會諮詢專線協助處理。
- · 本產品的電源線如有任何損壞時, 必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換, 以避免危險。

保養方法

清潔與保養

- ·清潔與保養本產品之前,務必拔掉插頭,待電器完全冷卻之後,再進行清潔。
- · 請勿使用漂白水、硬質刷子、溶劑等可能刮傷和腐蝕之清潔劑。
- · 沾污或不易脫落之污垢,可用餐具專用中性清潔劑清洗。
- · 清理本體時, 請用軟質布沾少許的中性清潔劑擦拭, 再用乾布將殘留的清潔劑擦拭乾淨。

收藏前的保養

- ·請務必清理集層盤,避冤麵包層黏在盤上不易清理。
- ·長期不使用之保養方法,請擦拭乾淨後以塑膠袋覆蓋,並儲放於陰涼乾燥的地方。 ※注意:請勿將本體直接用水沖洗,否則電路會有短路或導電不良的現象。

收藏後再使用注意事項

· 在取出使用前,請檢查麵包烘烤槽及檢查電源線是否有破損情況,並將機體上的灰塵 清理乾淨,檢查完成後,請進行試運轉後,再正常使用。



■ 生活小常識

芒果生菜吐司

- ·材料準備如下:芒果適量、生菜適量、雞蛋蛋黃2顆、沙拉油2杯、鹽1匙、果糖2匙、檸檬汁2匙、烤吐司
- 做法:
- 1. 芒果沙拉醬製作
- (1) 準備一個容器,加入沙拉油和蛋黃,打散直到沙拉油被蛋黃吸收
- (2)加入調味料,包括鹽、果糖,檸檬汁調味
- (3)芒果切丁後加入
- 2. 準備烤吐司,放置生菜於烤吐司上方,淋上芒果沙拉醬,即美味完成。

...更多食譜、選購指南、生活常識之家電小百科 歡迎登錄>>



售後服業

淮门西

· 名稱: 國鈿股份有限公司

·地址:台北縣板橋市大同街2號10樓

・電話: (02)8258-6760

注意事項 如有下列情形之一者,雖在保證期間內亦不予免費優待

由於天災地變或人為引起之故障或損毀

安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀 · 故障之起因發生在機體以外者 (如;錄影(音)帶,天線

* 因使用之過失或使用錯誤・以致商品故障或損毀

聲實股份有限公司 桃園縣龜山鄉大華村頂湖路26號 免費諮詢事線: 0800-005438 [0800-鈴鈴-我是警責] http://www.sampo.com.fw_fax:[03]3286299_e-mail:cs@sampo.com.tw